

หลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 12 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชิรбарมี

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

น้ำพริก ถือเป็นอาหารคู่ครัวคนไทยมาโดยตลอด ไม่ว่าจะเป็นบ้านไหน เมื่อทานข้าวก็มักจะต้องมีน้ำพริกทานคู่กัน ปัจจุบันในท้องตลาดประเทศไทยมีน้ำพริกอยู่หลายประเภท ซึ่งแต่ละชนิดมีวัตถุดิบและเอกลักษณ์ก็จะแตกต่างกันออกไป อีกทั้งน้ำพริกยังเป็นอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภาค และยังมีนิยมนำไปเป็นของฝากอีกด้วย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชิรбарมี ได้เห็นถึงความสำคัญของการทำน้ำพริก จึงจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรขึ้นมา หลักสูตรนี้จะเน้นให้ประชาชนในพื้นที่ได้ฝึกปฏิบัติทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาเพิ่มมูลค่าของสินค้า และสร้างช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้ โดยใช้หลักกระบวนการ “ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” มาจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืนในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดทักษะมีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้
3. เพื่อส่งเสริมให้เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 12 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร	1.1 บอกที่มาความสำคัญของการทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพรได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพรได้	1.1 ที่มาและความสำคัญของการทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ เกี่ยวกับที่มาและความสำคัญของการทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร 1.2 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร	2	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การขายน้ำพริก กากหมูสมุนไพร	2.1 มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.2 รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร 2.3 มีความรู้การบรรจุและสร้างผลิตภัณฑ์น้ำพริก กากหมูสมุนไพร	2.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร - นำมันหมูที่หั่นใส่กระทะ ใส่เกลือ น้ำส้ม สายชู คลุกให้เข้ากัน แล้วตั้งไฟกลาง คนเป็นระยะ เมื่อเริ่มเหลือง ปิดเตา พักไว้ให้เย็นในกระทะ ไม่ต้องตักออก แล้วตั้งไฟเจียว	2.1 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบและจัดเตรียมอุปกรณ์การทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร 2.2 ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร 2.3 ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขั้นตอนการบรรจุและสร้างผลิตภัณฑ์น้ำพริก กากหมูสมุนไพร		8

			<p>กากหมูอีกรอบ (เจียว 2 รอบ จะกรอบอยู่ได้นาน)</p> <p>-นำพริกแห้งมาคั่ว แล้วนำมาตำ</p> <p>-นำหอมแดง กระเทียม ใบมะกรูด และตะไคร้ มาเจียวให้กรอบ</p> <p>-ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พริกแห้ง กากหมู หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด เกลือ น้ำตาล คลุกให้เข้ากัน ใช้ไฟอ่อน ๆ ที่ังไว้ให้เย็นแล้วเก็บใส่ภาชนะ</p> <p>2.3 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์น้ำพริกกากหมูสมุนไพร</p>			
3	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขายน้ำพริก กากหมูสมุนไพร</p>	<p>3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้</p> <p>3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>3.3 สามารถถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้</p> <p>3.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้</p> <p>3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>3.3 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์</p> <p>3.4 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต</p> <p>3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>3.1 จัดให้ผู้เรียนคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การกระจายสินค้า</p> <p>3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์</p> <p>3.4 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต</p> <p>3.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ</p>		2

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรร
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. แหล่งเรียนรู้ อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ชิ้นงาน
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

โครงการหลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 12 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการหลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 12 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2569

การศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและความมั่นคงของชีวิต:

- พัฒนาทักษะอาชีพ: ส่งเสริมทักษะ Future Skill และอาชีพที่จำเป็นต่อตลาดงานมาตรฐานการศึกษา
สำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนเพื่อการพัฒนาตนเอง

ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้
เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็น
ของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้
เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของ
การจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัดและส่งเสริม สนับสนุนการ
จัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่และความต้องการจ้างงานของ
ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill/Reskill/New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัลช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาดรวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

น้ำพริก ถือเป็นอาหารคู่ครัวคนไทยมาโดยตลอด ไม่ว่าจะที่บ้านไหน เมื่อทานข้าวก็มักจะต้องมีน้ำพริกทานคู่กัน ปัจจุบันในท้องตลาดประเทศไทยมีน้ำพริกอยู่หลายประเภท ซึ่งแต่ละชนิดมีวัตถุดิบและเอกลักษณ์ก็จะแตกต่างกันออกไป อีกทั้งน้ำพริกยังเป็นอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภาค และยังมีมนนำไปเป็นของฝากอีกด้วย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบรรมี ได้เห็นถึงความสำคัญของการทำน้ำพริก จึงจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกภาคทฤษฎีและปฏิบัติให้ประชาชนในพื้นที่ได้เรียนรู้การฝึกปฏิบัติจากวิทยากร ได้ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาเพิ่มมูลค่าของสินค้า และสร้างช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้ โดยใช้หลักกระบวนการ “ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” มาจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืนในการประกอบอาชีพ

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
2. เพื่อให้ประชาชนสามารถปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการทำน้ำพริกภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
3. เพื่อส่งเสริมให้เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ :

ประชาชนในเขตตำบลวังโมกข์ จำนวน 15 คน

เชิงคุณภาพ :

1. ประชาชนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรเป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. ประชาชนสามารถปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
3. เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. จัดทำโครงการ ขออนุมัติโครงการ	สร้างความพร้อมให้บุคลากร สภาพปัญหาความต้องการ ของกลุ่มเป้าหมาย	ผอ.และ บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ วชิรบุรี	จำนวน 12 คน	สกร.ระดับอำเภอ วชิรบุรี	2 มีนาคม 2569	-
2. ประชุมคณะ ทำงานเพื่อจัดทำ แผนการ ดำเนินงาน	สร้างความพร้อมให้บุคลากร มีแนวทางการจัดกิจกรรม และจัดเตรียมแผนการ ดำเนินงาน	ผอ.และบุคลากร สกร.ระดับอำเภอ วชิรบุรี	จำนวน 12 คน	สกร.ระดับ อำเภอวชิรบุรี	4 มีนาคม 2569	-
3. ประสานงาน กับผู้ที่เกี่ยวข้อง	สร้างความพร้อมให้วิทยากร และมีแนวทางการจัดกิจกรรม	ประชาชนตำบล วังโมกข์	จำนวน 16 คน	ณ บ้านโนนทอง หมู่ที่ 9 ตำบลวังโมกข์ อำเภอวชิรบุรี	5-6 มีนาคม 2569	-
4. ดำเนินการตาม โครงการ	1. เพื่อให้ประชาชนเกิดทักษะ ความรู้ ความเข้าใจ ในการ ทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2. เพื่อให้ประชาชนสามารถ ปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการ การทำน้ำพริกกากหมู สมุนไพร	ประชาชน ตำบลวังโมกข์	จำนวน 15 คน	ณ บ้านโนนทอง หมู่ที่ 9 ตำบลวังโมกข์ อำเภอวชิรบุรี	16-17 มีนาคม 2569	9,768 บาท

	3. เพื่อส่งเสริมให้เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ					
5. นิเทศ ติดตาม	ผลการประเมินความพึงพอใจโครงการและชิ้นงาน	ประชาชนตำบลวังโมกข์	จำนวน 15 คน	ณ บ้านโนนทอง หมู่ที่ 9 ตำบลวังโมกข์ อำเภอลำทะเมนชัย	19 มีนาคม 2569	-
6. สรุปผลการดำเนินงาน ประเมินผล	ผลการประเมินความพึงพอใจโครงการ	ประชาชนตำบลวังโมกข์	จำนวน 15 คน	สภ.ระดับอำเภอ ลำทะเมนชัย	22 มีนาคม 2569	-

(กิจกรรมหลักได้มีการโอนงบประมาณให้หน่วยงานและสถานศึกษาในส่วนภูมิภาค ให้ระบุชื่อหน่วยงานและสถานศึกษาให้ชัดเจนด้วย)

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 เป็นเงิน 9,768.- บาท (เก้าพันเจ็ดร้อยหกสิบแปดบาทถ้วน) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	(1 คน x 200 บาท x 12 ชั่วโมง)	เป็นจำนวนเงิน	2,400.- บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นจำนวนเงิน	3,768.- บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	(15 คน x 25 บาท x 4 มื้อ)	เป็นจำนวนเงิน	1,500.- บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน	(15 คน x 70 บาท x 2 มื้อ)	เป็นจำนวนเงิน	2,100.- บาท
		รวมทั้งสิ้น	9,768.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.2569)
1. จัดทำโครงการขอ อนุมัติโครงการ 2. ประชุมคณะทำงาน เพื่อจัดทำแผนการ ดำเนินงาน 3. ประสานงานกับผู้ ที่เกี่ยวข้อง 4. ดำเนินการตาม โครงการ 5. นิเทศ ติดตาม 6. สรุปผลการ ดำเนินงานประเมินผล	-	9,768.-บาท	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปิยฉัตร คชฤทธิ์ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน
3. ประชาชนชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานประกันคุณภาพ
- นิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

1. ประชาชนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรเป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. ประชาชนสามารถปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้
3. เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ

13. ต้นไม้ชีวิตผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ต้นไม้ชีวิตผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการเกิดทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
2. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้
3. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการเกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ

13.2 ต้นไม้ชีวิตผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้ด้วยตนเอง
2. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถปฏิบัติทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้ด้วยตนเองและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้
3. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการเกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ติดตามผู้เข้าร่วมกิจกรรม/บัญชีลงเวลาของผู้เข้ารับการศึกษา แบบ พต.9
- ติดตามผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง/แบบประเมินผลการศึกษา แบบ พต.10
- นิเทศการฝึกอบรม /บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม แบบ พต.11
- ติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม/แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ พต.20
- ประเมินความพึงพอใจ/แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12

กำหนดการจัดอบรม

โครงการหลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 12 ชั่วโมง

วันที่ 16-17 มีนาคม 2569

ณ บ้านโนนทอง หมู่ 9 ตำบลวังโมกข์ อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดพิจิตร

วันที่ 1

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.30 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยาย/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
09.30 - 11.00 น.	บรรยาย เรื่อง ความเป็นมาของการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบและการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ โดยวิทยากร (นางสะไบ แป้นแอ้น)
11.00 - 11.15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
11.20 - 12.00 น.	แนะนำวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	สาธิตวิธีการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร โดยวิทยากร (นางสะไบ แป้นแอ้น)
14.00 - 14.15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.20 - 16.30 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร

วันที่ 2

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 10.00 น.	บรรยาย เรื่อง การคำนวณต้นทุนกำไร และการสร้างผลิตภัณฑ์น้ำพริกกากหมูสมุนไพร โดยวิทยากร (นางสะไบ แป้นแอ้น)
10.00 - 11.00 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
11.00 - 11.15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
11.20 - 12.00 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร (ต่อ)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	สาธิตวิธีการบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกกากหมูสมุนไพร โดยวิทยากร (นางสะไบ แป้นแอ้น)
14.00 - 14.15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.20 - 16.30 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติบรรจุและสร้างผลิตภัณฑ์น้ำพริกกากหมูสมุนไพร และสรุปการจัดอบรมโครงการหลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม